



ØKOLOGISK STEAK SANDWICH

– PRØV EN AF VORES LÆKRE OPSKRIFTER

INGREDIENSER

- 1 brød
- 1 skive stegt mørbrad (evt. spidsjer) eller steak af okse
- 1 spsk. olivenolie
- 1 stort løg (finthakket)
- 1 spsk. balsamico eddike
- 1 moden tomat skåret i grove stykker
- Rucola salat
- Salt og peber

DRESSING

- 1 spsk. god mayonnaise
- 1 spsk. creme fraiche
- 1 lille fed revet hvidløg

TILBEREDNING

Varm en lille gryde op med olivenolie og tilsæt fint hakket løg. Lad det brune i ca. 10 minutter og tilsæt balsamico. Lad det simre et par minutter. Tag løgene af, og kom en lille smule olie på igen. Steg steaken herpå, og krydr med salt og peber.

Smør brødet med dressingen. Kom rucola og tomater på og slut af med skiver af steak samt løgkompotten.

